

Lame 220, dentelé



Description

Couteau à charcuterie Ø 220 mm à lame dentelée en acier inoxydable chromé dur – pour des coupes nettes dans le pain et la charcuterie avec couenne. Durable pour les boucheries et les cuisines professionnelles qui traitent quotidiennement différentes sortes de charcuterie et de pain sur un appareil de découpe compact.

Caractéristiques

• Diamètre de la lame :	220 mm
• Modèle de lame :	Ondulé
• Conçu pour :	Charcuterie
• Matériau :	Acier inoxydable Chromé dur
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 220 x P 220 x H 15 mm
• Poids :	0,67 kg